



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
AUTÓNOMA DE  
NICARAGUA,  
MANAGUA

UNAN - MANAGUA

### **Artículo científico**

**Proceso de producción para la exportación de café de calidad en la Empresa Familiar Beneficio El Milagro del municipio de San Fernando, Nueva Segovia en el periodo 2016-2017.**

#### **Autores:**

- María José Montenegro Rivera
- Urania María Centeno Suarez
- Luzmilia del Socorro Moreno Rugama

**Docente:** Dra. Beverly Castillo Herrera

**Estelí, Enero 2018**

# **Proceso de producción para la exportación de café de calidad en la Empresa Familiar Beneficio El Milagro en el periodo 2016-2017<sup>1</sup>**

Maria Jose Montenegro Rivera<sup>2</sup>

Urania Maria Centeno Suarez<sup>3</sup>

Luzmilia del Socorro Moreno Rugama<sup>4</sup>

Beverly Castillo Herrera<sup>5</sup>

## **RESUMEN**

El presente trabajo determina los factores que influyen en el proceso de producción de café de calidad en el Beneficio El Milagro para el diseño de una estrategia que incida en la calidad de café para la exportación. Según el nivel de conocimiento de esta investigación es aplicada y según el enfoque filosófico es cualitativa. La muestra la constituyen el Beneficio El Milagro y los productores adscritos, ubicados en el municipio San Fernando, Nueva Segovia. Las técnicas de recolección de datos fueron: investigación documental, observación y entrevistas. Las entrevistas se aplicaron a personal clave de la empresa con experiencia y a productores con las fincas más grandes. En los principales resultados obtuvimos que el primer eslabón de la cadena de valor lo conforman los productores de café, los procesos que ellos realizan en sus fincas: corte, despulpado, lavado, secado. El Beneficio El Milagro es el segundo eslabón y el proceso es el de: recepción del café y muestras, transporte, pre-limpiadora, trilladora, elevadores, clasificadoras y bandas de escogido. La certificación de las fincas es de gran importancia para la exportación porque le da seguridad al cliente del producto, la mayoría de los productores cumplen con los parámetros de calidad que pide el Beneficio. Los productores trabajan con fijaciones de precios a futuro por posición según la bolsa de valores de Nueva York, los cuales reciben beneficios de financiamiento al momento de entregar café y por la cantidad que entregan.

**Palabras clave:** Producción, café, calidad

---

<sup>1</sup> Este artículo se basa en la investigación titulada Proceso de producción para la exportación de café de calidad en la Empresa Familiar Beneficio El Milagro del municipio de San Fernando, Nueva Segovia en el periodo 2016-2017. Para optar al título de Licenciatura en Administración de Empresa por la UNAN-Managua, FAREM-Estelí.

<sup>2</sup> UNAN-Managua, FAREM-Estelí. Correo electrónico: mariajosemont02@gmail.com

<sup>3</sup> UNAN-Managua, FAREM-Estelí. Correo electrónico: uraniacenteno20@gmail.com

<sup>4</sup> UNAN-Managua, FAREM-Estelí. Correo electrónico: rluzmilia95@gmail.com

<sup>5</sup> Master en Ciencias Sociales por la Universidad de Guadalajara, estudiante del Doctorado en Ciencias Sociales de la Universidad del Zulia, Venezuela. Docente titular de la UNAN-Managua, FAREM-Estelí. Correo electrónico: beverly.castillo@yahoo.com

## **ABSTRACT**

The present work determines the factors that influence in the process of production of quality coffee in the Beneficio El Milagro for the design of a strategy that affects the quality of coffee for export. According to the level of knowledge of this research is applied and according to the philosophical approach is qualitative. The sample is the El Milagro Benefit and the affiliated producers, located in the municipality of San Fernando, Nueva Segovia. The techniques of data collection were: documentary research, observation and interviews. The interviews were applied to key personnel of the experienced company and producers with the largest farms. In the main results, it was obtained that the first link in the value chain is made up of coffee producers, the processes they carry out in their farms: cutting, pulping, washing, drying. El Milagro Benefit is the second link and here the process is: reception of coffee and samples, transport, pre-cleaner, thresher, elevators, sorters and bands of choice. The certification of coffee on farms is of great importance for export because it gives security to the customer of the product, most of the producers comply with the quality parameters that the Benefit requires. Producers work with future price fixes by position according to the New York Stock Exchange, which receive financing benefits at the time of delivery of coffee and the amount they deliver. It is proposed to strengthen the technical team, improve the different links of the value chain through better integration, increase certified coffee, improve the corporate image of the El Milagro Benefit.

**KEYWORDS:** Production, coffee, quality

## INTRODUCCION

El Beneficio El Milagro, nace el 10 de agosto de 2003 como una necesidad de un grupo de productores que busca un servicio que llene las expectativas referentes a la calidad de su café y por supuesto que también ofrezca una alternativa de venta del producto a un mejor precio, dado que en ese momento ellos tenían que vender el café en pergamino.

El 10 de enero de 2005, inicia formalmente operaciones El Milagro como un beneficio para café en la zona norte de Nicaragua. Partiendo de aquí ha venido implementando nuevos procedimientos tanto en la línea de producción como en el de manejo de la información (trazabilidad) transparente para satisfacción de sus clientes.

El Beneficio El Milagro se ha visto afectado por las enfermedades o plagas en los cafetales de sus productores lo que ha hecho que se bajen los niveles de producción y calidad del café. Las ventas para las exportaciones se han visto afectadas por la poca capacidad productiva que tiene el Beneficio y por la poca asistencia técnica que brindan a sus productores, el Milagro no cuenta con los suficientes colaboradores para poder realizar trabajos en el beneficio. Otro aspecto es el poco financiamiento para la producción y mantenimiento de los cafetales que afectan a los ingresos de los productores.

El reciente estudio contiene las esenciales Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas que enfrenta el Beneficio El Milagro para proponer estrategias que generen oportunidades de desarrollo a la empresa familiar, que servirán de guía para que el encargado de la toma de decisiones en el Beneficio encaminadas a mejorar la calidad del café para la exportación. Como objetivo primordial se planteó determinar los factores que influyen en el proceso de producción de café y los estándares de calidad que pide el mercado estadounidense, para el diseño de estrategias que incidan en la calidad de café por la empresa Familiar Beneficio El Milagro.

Esta investigación servirá a la familia del Beneficio El Milagro y a los nuevos productores para que conozcan los requerimientos del proceso de producción necesario para garantizar la calidad del café y su exportación al mercado estadounidense. Les ayudara a comprender como mejorar las prácticas diarias en sus fincas y obtener un mayor beneficio.

La base conceptual de esta investigación fueron tres ejes teóricos: Empresa familiar, Proceso de producción, Calidad. Según Sánchez, Bellver, & Sánchez, (2005) Empresa familiar es cualquier “empresa dirigida por miembros de una familia, que son sus propietarios”. Según Pichardo (2012) Es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos. De esta manera, los elementos de entrada (conocidos como factores) pasan a ser elementos de salida (productos), tras un proceso en el que se incrementa su valor. Según Martin (2008) “La calidad es el grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos, entendiéndose por requisito necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria”

## **MATERIALES Y METODOS**

Según el nivel de conocimiento es una investigación aplicada, porque se va a estudiar la problemática sobre el proceso de producción y calidad de café para la exportación en el Beneficio El Milagro y se diseñan estrategias para mejorar este proceso. Según el enfoque filosófico es una investigación cualitativa, porque se realiza un análisis a profundidad sobre el proceso de producción y calidad de café en la Empresa Familiar Beneficio El Milagro.

El universo de esta investigación lo constituye la Empresa Familiar Beneficio El Milagro ubicado en el municipio de San Fernando, Nueva Segovia. El muestreo es no probabilístico, porque no todo el universo tiene la misma probabilidad de ser seleccionado, se entrevistaron a: Personal clave de la empresa, con conocimientos en el tema (gerente general, jefe de producción, jefe de comercialización); participación de manera voluntaria de los entrevistados, productores con las fincas más grandes, los encargados de la toma de decisiones en el Beneficio.

Para cumplir con los objetivos planteados en la investigación se utilizaron tres técnicas de recolección de datos: entrevista, guía de observación e investigación documental.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

El origen del Beneficio El Milagro es del año 2003, en el seno de una familia caficultora de café en San Fernando, nace como una necesidad de un grupo de productores que busca un servicio que llene las expectativas referentes a la calidad de su café y por supuesto que también ofrezca una alternativa de venta del producto a un mejor precio, dado que en ese momento ellos tenían que vender el café en pergamino.

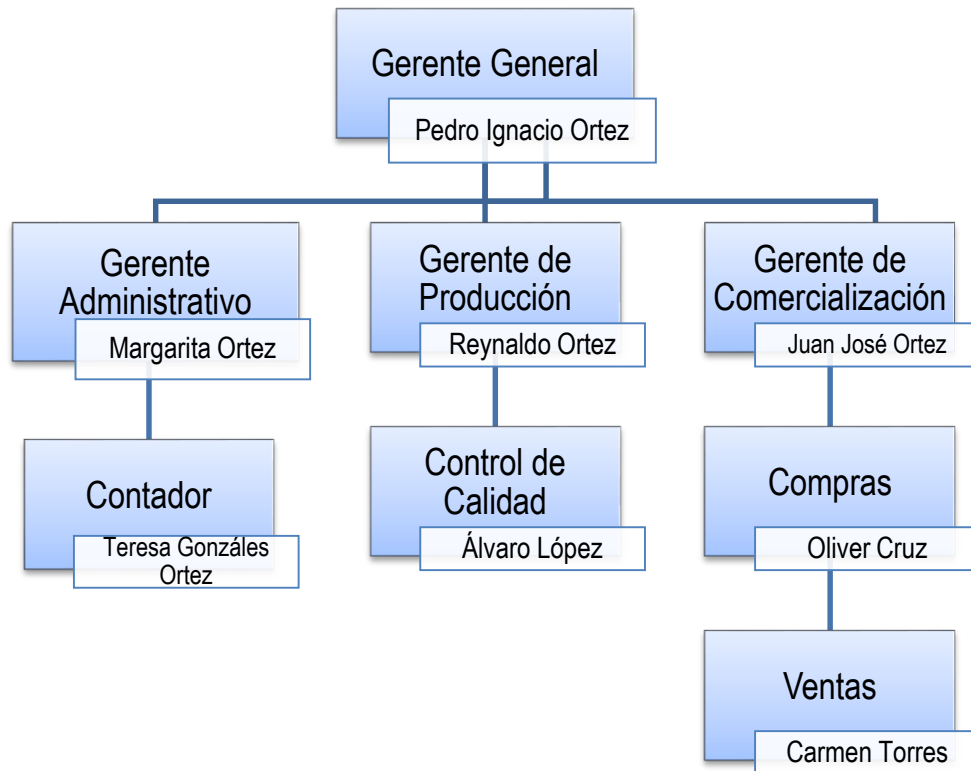
El 10 de enero de 2005, inicia formalmente operaciones El Milagro como un beneficio para café en la zona norte de Nicaragua. Partiendo de se ha venido implementando nuevos procedimientos tanto en la línea de producción como en el de manejo de la información (trazabilidad) transparente para satisfacción de nuestros clientes.

Su misión como empresa es brindar el mejor servicio de beneficiado de café que garantiza la calidad del producto recibido, dado que su proceso es totalmente natural, proporcionando la mejor alternativa, transparencia y atención a nuestros clientes, compartiendo estos logros con cada uno de nuestros colaboradores.

En el Beneficio El Milagro se trabaja con una visión de ser el beneficio líder en la zona norte en el servicio y atención a nuestros clientes presentes y futuros, apoyando a los productores a resolver sus necesidades en el procesamiento del café, manteniendo un enfoque hacia la mejora continua.

## Estructura orgánica del Beneficio El Milagro S.A.

La estructura organizativa de El Milagro presenta como nivel más alto la Gerencia General. La gerencia general delega en tres departamentos encargados las operaciones de la empresa: Gerente Administrativo, Gerente de Producción, Gerente de Comercialización.



**Fuentes secundarias: Investigación documental Beneficio El Milagro, mayo 2017.**

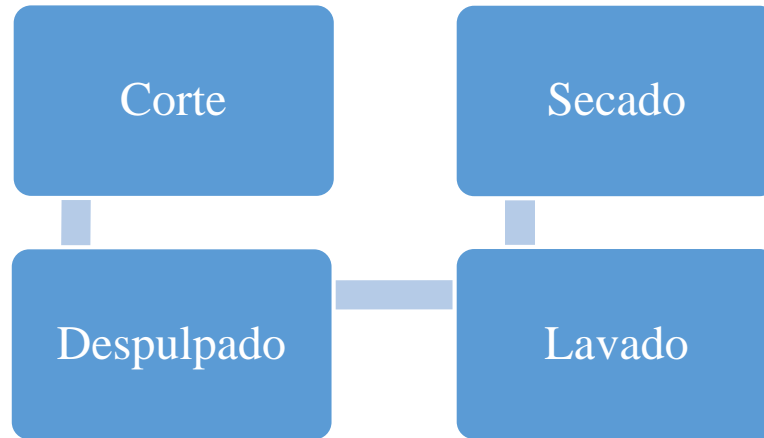
A su vez la toma de decisiones del Beneficio El Milagro la realiza el señor Pedro Ortiz, quien es el gerente, el proceso para tomar decisiones es basado en los resultados que ha obtenido, primero se analiza el impacto económico de la decisión que se pretende llevar a cabo, cuales son los beneficios y perjuicios que se obtendrá con la decisión.

El señor Ortiz se reúne con su equipo de trabajo, sus jefes de área, realizando reuniones antes, durante y después de cada cosecha, para evaluar posibles nuevos clientes, nuevos proveedores y hacer análisis en conjunto de como estuvo la temporada en comparación a la anterior y así mejorar la próxima.

## Procesos que realizan los agentes de producción de café.

### 1. Productores

Los productores conforman el primer agente de producción, el primer eslabón de la cadena de valor y ellos deben de realizar lo siguiente:



Las fincas que producen el café para el Beneficio El Milagro deben de cumplir con todo este proceso siguiendo los criterios que el Beneficio pone para poder certificar y aceptar el café.

Entre los criterios que pide el Beneficio se tiene: las fincas deben estar estructuradas con los datos generales como nombre de la finca, nombre del dueño, dirección, áreas de café bajo cultivo, producción, destino de la producción, entre otros.

### 2. Beneficio El Milagro

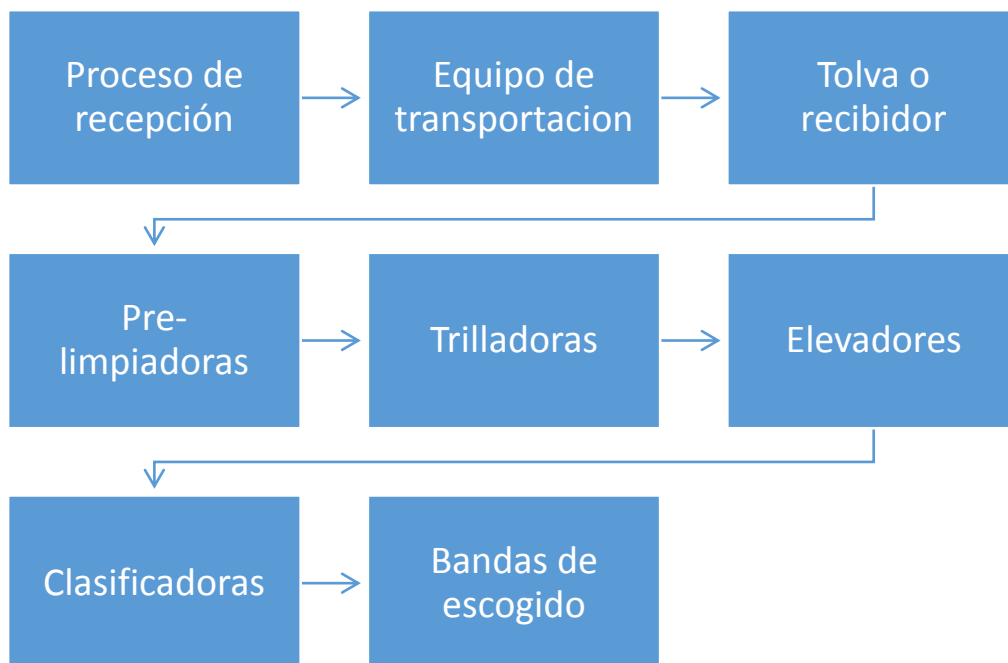
El Beneficio conforma el segundo agente de producción, el segundo eslabón de la cadena de valor y aquí se realiza el beneficiado seco de café.

El proceso de beneficio seco de café consiste en un conjunto de operaciones para transformar el café pergamino, en café oro de alta calidad física y en taza. Los pasos en el proceso de producción es el siguiente:

El café es recepcionado para poder ser pesado y llevar la trazabilidad clara de todo el producto recibido, se toman muestras representativas de todo este café para hacer su respectivo análisis. El proceso en el beneficio seco implica trasladar el café de un lugar a otro, donde se utiliza el equipo necesario para moverlo a las diferentes zonas en donde se trabajara el café para poder venderlo a la exportación.

El proceso de transformación del café pergamino empieza en la tova de recibido, donde se eliminan los objetos grandes que son ajenos al café y que podrían dañar la maquinaria durante el proceso. Las pre-limpiadoras son las zarandas que trabajan por medio de vibraciones; las trilladoras son las que se encargan de remover el pergamino del café, convirtiéndolo a café oro mediante fricción, los elevadores son las que abastecen de café a cada una de las maquinas sin detener el proceso, las clasificadoras son las que clasifican los granos de café de acuerdo a las preparaciones que soliciten los clientes y las bandas de escogido es donde la mano de obra retira los granos defectuosos que puedan salir después de haber pasado por la clasificadora

### Proceso de beneficiado seco



### Preparación de café

El Beneficio El Milagro trabaja con la preparación americana, pues sus clientes exportan al mercado de Estados Unidos, en esta preparación se pide que el café tenga un número máximo de defectos secundarios (12) y ningún defecto primario que puedan afectar la taza de catación, el color debe ser verde homogéneo que da a entender que es un café bien trabajado.

### Requisitos para la exportación

Antes de la exportación lo que se necesita saber es el gusto del cliente por el café que desea exportar y el beneficio es el encargado de hacer esta preparación.

La primera fase para la exportación incluye: la declaración de mercancías a exportar, factura proforma, instrucción de embarque, certificado de calidad emitido por el organismo nacional de certificación de la calidad (ONCC), pre-certificación fitosanitaria, emitida por el delegado regional de MAGFOR previa inspección de café, certificado de origen OIC.

La segunda fase para la exportación incluye: tramitar con la línea naviera Bill of Lading, certificado de origen SGP, para exportar a Europa, factura definitiva.



**Cuadro No.1. Venta de café a los tostadores nacionales, periodo 2016-2017**

<b>Cuadro N°1</b>			
<b>Tostadores</b>	<b>Precio</b>	<b>Cantidad en quintales</b>	<b>Monto</b>
NESTLE	U\$ 140.00	20,475.09	2,866,512.6
INCAFESA	U\$ 120.00	15,528.70	1,863,444.00
Café Soluble	U\$ 130.00	10,985.20	1,428,076.00
Totales		46,988.99	6,158,32.6
<b>Fuentes: Datos secundarios, Beneficio El Milagro</b>			

**Precio de compra**

El Beneficio El Milagro utiliza dos formas para adquirir el café, el primero es por la fijación de precio a futuro por posición, con los que el productor está en la línea de proveedores fijos, y firmando contratos con la empresa, estos productores deben de ser serios, responsables y tener historial de entrega de café periódicamente a la empresa para realizar la fijación.

La fijación del precio se realiza de acuerdo a la posición del contrato, es decir, tienen una fecha límite para hacer la fijación del café dependiendo del contrato según el precio de la Bolsa de Nueva York.

**Cuadro N ° 2. Fijación de precios por contrato de café año 2017**

<b>Cuadro N ° 2</b>		
<b>Número de Productores</b>	<b>Posición</b>	<b>Fecha Limite de Fijación</b>
10	Marzo KCK17	20 de Febrero
375	Mayo KCH17	20 de Marzo
40	Julio KCN17	20 de Junio
5	Septiembre KCU17	20 de Agosto
	Diciembre KCZ17	20 de Noviembre

**Certificación de café**

La certificación es un proceso que debe incluir buenas prácticas agrícolas en las fincas, responsabilidad social empresarial por parte de las empresas, cumplimiento de leyes, normativas, mejorar cada vez más las fincas y nuevas oportunidades de mercado en el mundo del café.

**Buenas prácticas en las fincas**

Todos los productores deben de cumplir con ciertas prácticas de producción en sus fincas para poder obtener sellos de calidad, y así mismo pueda su café ser utilizado para la exportación. Deben cumplir con lo siguiente:

1. Que las plantaciones sean con sombra.

2. Alturas iguales o menores a los 900 msnm para variedades comunes de café.
3. Alturas superiores a los 900 msnm para variedades resistentes a ojo de gallo.
4. Utilización de productos no tóxicos para las plantas.
5. Para cortar el grano de café se debe asegurar esté completamente maduro.
6. La sobre maduración del café produce problemas de calidad y para minimizar el daño que ocasiona el intervalo de tiempo entre pasadas de corte en cada plantío debe ser de 15 a 20 días promedio.
7. Evitar el corte del grano verde y para ello debe de estar alguien supervisando.
8. El corte debe hacerse grano por grano para asegurar el rendimiento del café y la calidad del mismo.
9. El traslado del café al beneficio húmedo es inmediatamente después de pesarlo en el campo para evitar que inicie la fermentación del fruto.
10. Para obtener un buen beneficiado húmedo se debe iniciar con un despulpado limpio y que este bien calibrado para evitar la contaminación que dañe la calidad y daños por mordeduras o quebraduras del grano.
11. El lavado del café debe hacerse con agua limpia, esto para quitar el mucilago.
12. Se debe orear el café en cajillas de madera y cedazo para reducir los riesgos de fermentación adicional o presencia de moho.
13. El transporte del café lavado se hace de inmediato para el beneficio seco.

*“A nosotros se nos dificulta mantener los requisitos que nos pide el Beneficio y los certificadores porque no tenemos quien nos financie a largo plazo, y nosotros tenemos que hacer inversiones en la infraestructura porque en mi finca mi beneficio y almacén son pequeños” (R. López. 2017, agosto 5)*

## FODA del Beneficio El Milagro

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"><li>• Buenas relaciones con comercializadores.</li><li>• Familia orientada a la satisfacción de los clientes.</li><li>• Terreno propio.</li><li>• Credibilidad</li><li>• Variedad de cultivos de café</li><li>• Certificada con FRAIRTRADE y STARBUCKS</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ampliación en el número de clientes atendidos.</li><li>• Certificarse con más sellos de calidad.</li><li>• Orientarse a la investigación y desarrollo.</li><li>• Invertir en maquinaria lo que hará que la calidad del café sea mejor.</li><li>• Fuerte demanda del mercado estadounidense.</li><li>• Abrirse paso a nuevos mercados de café.</li></ul>
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"><li>• Asistencia técnica esporádica.</li><li>• Inexistencia de una relación permanente con los productores</li><li>• Disminución en la calidad del café por malas prácticas en el beneficio seco.</li><li>• Infraestructura muy pequeña.</li><li>• Baja capacidad de inversión</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Disminución en la calidad y productividad por plantaciones viejas y agotadas.</li><li>• Situación económica del país.</li><li>• Recesión mundial</li><li>• Alza de precios en los fertilizantes.</li></ul>

Después de haber establecido el análisis FODA se proponen estrategias en base a sus debilidades para mejorar la calidad del café.

Línea 1: Fortalecimiento técnico del equipo técnico.

Línea 2: Mejoramiento de los distintos eslabones de la cadena de valor, mediante una mejor integración.

Línea 3: Incremento de café certificado por los sellos de calidad.

Línea 4: Mejoramiento de la infraestructura en las áreas más importantes del beneficio.

## CONCLUSIONES

La empresa familiar Beneficio El Milagro debe centrarse más en apoyar el primer eslabón para la calidad del café que son los productores a quienes deben respaldar, ellos son los que influyen más en la calidad del café, por ser los encargados de garantizar una buena cosecha, siendo este eslabón el que representa más dificultades por no llevar a cabo buenas prácticas agrícolas.

Se debe seguir estrictamente los procesos que se utilizan en cada eslabón de la producción de café, para que este pueda obtener la calidad deseada por el cliente final, debe cumplir con los requisitos que piden las certificadoras, así mismo debe realizar cada uno de los procesos de exportación que exige el país exportador y el importador

los cuales son una declaración de mercancía, factura proforma, instrucciones de embarque, certificado fitosanitario de Organismo Internacional de Café (OIC), como también los tramites en la línea naviera, certificado de origen y factura definitiva.

La calidad del café depende muchas veces del primer eslabón de la cadena de valor, del primer agente, los productores, la variedad de planta que siembran, la altura de donde se encuentren ubicados los cafetales, grado de humedad, las practicas que realicen, el café de sombra, el corte del café y el beneficio húmedo.

## **BIBLIOGRAFIA**

Martin, A. (8 de Marzo de 2008). *Que aprendemos hoy. Que es calidad del café:*  
<http://queaprendemoshoy.com/>

Pichardo, F. p.-1. (2012). *EcuRed. Crecimiento con todos y para todos.*  
[https://www.ecured.cu/Proceso\\_de\\_producci%C3%B3n](https://www.ecured.cu/Proceso_de_producci%C3%B3n)

Sanchez, A., Bellver, A., & Sanchez, A. (2005). *La Empresa Familiar: Manual para empresarios.* España: Ediciones Deusto.